

#HERBORISTERIE

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

KRUIDENVERWERKER

€ 532,40 incl. BTW

ZELF KRUIDENPREPARATEN VOOR UITWENDIG EN INWENDIG GEBRUIK BEREIDEN!

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na deze opleiding heb je een theoretische en praktische doorgedreven kennis over kruidenverwerking.

Introductie

Als *kruidenverwerker*, ga je een stap verder dan het verlenen van advies. Je gaat zelf aan de slag bij het verwerken en bereiden van kruidentoepassingen onder vorm van zalf, thee, infusie, enz.

Het volledige proces vanaf het oogsten tot de verwerking als basisgrondstof voor de industrie (voeding, cosmetica, fytotherapie) of een verpakt eindproduct wordt doorlopen.

Volgende opleidingen starten in oktober 2022:

- op **15 september** in onze campus te **Brugge**. Les telkens op donderdagavond van 18u30 tot 22u00.
- op **14 september** in onze campus te **Kortrijk**. Les telkens op woensdagavond van 18u30 tot 22u00.
- op **15 september** in onze campus te **Kortrijk**. Les telkens op donderdagavond van 18u30 tot 22u00.

We geven voorrang aan de cursisten die bij Syntra West in juni 2022 afstuderen als herborist. Tot 15 juli schrijf je als kandidaat voor deze opleiding in op onze wachtlijst. Na 15 juli worden de openstaande plaatsen toegewezen op basis van de inschrijfdatum op de wachtlijst, en wordt je op de hoogte gebracht of je in oktober 2022 aan de opleiding kan beginnen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding is bedoeld voor al wie de opleiding [herborist](#) volgde bij Syntra.

Voorkennis

De éénjarige opleiding tot Kruidenverwerker is een bovenbouw op het gecertificeerde opleidingstraject Herborist. Een getuigschrift herborist is een vereiste.

Toelatingsvoorwaarden

Je volgde de opleiding Herborist bij Syntra en behaalde ook het getuigschrift van deze opleiding.

Methodologie

Deze cursus omvat een theoretisch luik en gaat dan over in 12 sessies praktijkverwerking van kruiden.

PROGRAMMA

- Techniek van de kruidenchemie
 - Oxidaties
 - Zuren en basen
 - Voornaamste organische verbindingen
- Kruiden en handelsverwerkingen verse en gedroogde kruiden
 - Gedroogde kruiden
 - Kruidensappen
 - Maceraten

- Kruidenwijnen
- Cosmetische bereidingen
- Kruiden drogen en bewaren
- Fytochemie
 - Toxiciteit-allergeniciteit
- Toepassing
- Fytochemie van etherische oliën
 - Etherische oliën en aromatische oliën
 - Technische nomenclatuur
- Praktische toepassing
 - Decocties
 - Maceraten
 - Siropen
 - Crèmes en zalven
 - Melken
 - Shampoo's
 - Gels
- Parameters uit de fytotechniek
 - GAP-regels (good agricultural practices)
- Kwaliteitscontrole
 - HACCP
 - 14-stappenplan
- Veiligheid en milieu
- Europese wetgeving
 - Voedingsmiddelenwetgeving
 - Cosmeticawetgeving
 - Voedingssupplementen
- Marketing

Op het einde van het traject wordt een praktische eindproef georganiseerd.

Deze eindproef omvat twee opdrachten:

- Opgelegd product klaarmaken
- Bereiding naar eigen keuze i/d voeding, cosmetica of voedingssupplement.

PRAKTISCH

1 jaar vanaf donderdag 15/09/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf donderdag 15/09/2022

Datum	Startuur	Einduur

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Cursusmateriaal

De syllabi worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via de [printshop](#) van Syntra . Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

Alle grondstoffen / kruiden die tijdens de opleiding verbruikt worden zijn inbegrepen in de prijs.

Aanvullend op de kostprijs moet je instaan voor je eigen werkmateriaal zoals maatbekers, digitale keukenweegschaal, roerstaaf, zeef, trechter, ... Indien je reeds over deze materialen beschikt, dien je deze uiteraard niet opnieuw aan te kopen. De richtprijs hiervoor bedraagt 100 euro.

Indien je jouw gemaakte recepten of verwerkte kruiden wenst mee te nemen naar huis, zorg je zelf voor recipiënten (bokalen, potjes of strooibussen).

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Kortrijk vanaf woensdag 14/09/2022

Datum **Startuur** **Einduur**

Locatie

Syntra West Kortrijk
Doorniksesteenweg 220
8500 Kortrijk

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Cursusmateriaal

De syllabi worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via de [printshop](#) van Syntra . Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

Alle grondstoffen / kruiden die tijdens de opleiding verbruikt worden zijn inbegrepen in de prijs.

Aanvullend op de kostprijs moet je instaan voor je eigen werk materiaal zoals maatbekers, digitale keukenweegschaal, roerstaaf, zeef, trechter, ... Indien je reeds over deze materialen beschikt, dien je deze uiteraard niet opnieuw aan te kopen. De richtprijs hiervoor bedraagt 100 euro.

Indien je jouw gemaakte recepten of verwerkte kruiden wenst mee te nemen naar huis, zorg je zelf voor recipiënten (bokalen, potjes of strooibussen).

Lesdata voor Kortrijk vanaf donderdag 15/09/2022

Datum **Startuur** **Einduur**

Locatie

Syntra West Kortrijk
Doorniksesteenweg 220
8500 Kortrijk

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Cursusmateriaal

De syllabi worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale printkost via de [printshop](#) van Syntra . Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

Prijsinfo

Alle grondstoffen / kruiden die tijdens de opleiding verbruikt worden zijn inbegrepen in de prijs.

Aanvullend op de kostprijs moet je instaan voor je eigen werk materiaal zoals maatbekers, digitale keukenweegschaal, roerstaaf, zeef, trechter, ... Indien je reeds over deze materialen beschikt, dien je deze uiteraard niet opnieuw aan te kopen. De richtprijs hiervoor bedraagt 100 euro.

Indien je jouw gemaakte recepten of verwerkte kruiden wenst mee te nemen naar huis, zorg je zelf voor recipiënten (bokalen, potjes of strooibussen).

DOCENT

Mevr. Rosita Vandenbussche: herboriste, aromatherapeute, radiësthesiste, kinesioleer van opleiding. Tot voor kort zaakvoerder van een eigen natuurwinkel. Met een ecologische tuin van 1,5 ha legt ze zich vooral toe op planten, voeding en het doorgeven van kennis via cursussen, workshops en wandelingen.

Mevr. Eveline Temmerman: journaliste, herborist, kruidenverwerker van opleiding, gedreven om steeds bij te scholen en te verdiepen, eigenaar van Herborista, gespecialiseerd in verwerking van kruiden en uitwendige toepassingen. Legt zich toe op het creëren met respect voor oud én nieuw, het uitdragen van kruidenkennis op elk niveau.

Dhr. Harold Van Gampelaere